

# Kolač sa šljivama



## Potrebni sastojci:

### Biskvit:

- 3 kom jaja (L veličina)
- 220 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanillin šećera
- 100 g omekšalog maslaca
- 1 dl ulja (suncokretovo)
- 2 dl jogurta (tečni, sobne temperature)
- 250 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
  
- Šljive

### Preliv od grčkog jogurta:

- 300 g grčkog jogurta (10% mm)
- 100 g šećera
- 1 jaje
- 20 g gustina
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse Aroma Bourbon Vanilije
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse Limunova korica
- 2 kašike Dr. Oetker Arome vanilije

### Još potrebno:

- Dr. Oetker listići badema
- Šećer u prahu

## Priprema:

### Biskvit:

Pripremiti dublji pleh dimenzija 35x20 cm (ili neki slične površine). Podmazati masnoćom i posuti sa malo brašna.

Rernu uključiti na 150 °C da se zagrijava.

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i prvo izmiksati bjelanjke u čvrst snijeg, a zatim u drugoj posudi miksati žumanjke prvo sa 100 g šećera nekoliko minuta, a zatim dodati i ostatak šećera i vanilin šećer i miksati još nekoliko minuta dok smjesa ne posvijetli.

Dodati omekšali maslac i miksati, pa ulje i jogurt sobne temperature, kratko promiješati pa dodati prosijano brašno i prašak za pecivo. Sve još malo izmiksati najmanjom brzinom.

U smjesu žumanjaka lagano špatulom u nekoliko navrata umiješati i umućen snijeg od bjelanjaka (lagano prevrtati kako bi smjesa ostala vazdušasta). Smjesu izliti u pleh i poravnati.

Šljive oprati, očistiti od koštica, rezati na komade i lagano utisnuti na površinu biskvitne smjese.

Pripremiti i preliv od grčkog jogurta... U odgovarajućoj posudi žicom izmiješati sve sastojke za preliv i prekriti preko šljiva i poravnati. Zatim još nekoliko komada šljiva izrezati i rasporediti preko preлива te posipati sve listićima badema.

Kolač peći na 150°C 20 minuta, a zatim povećati temperaturu na 175°C i peći još oko 25 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečen kolač izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se hladi oko 2h prije samog rezanja.

Prije serviranja posipati šećerom u prahu, rezati na kocke i ukrasiti listićima mente.

Prijatno!